



MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

La commune expérimente les menus à quatre composantes afin de proposer des produits de meilleure qualité et limiter le gaspillage alimentaire.

			JEUDI 1	VENREDI 2
			MELON CHARENTAIS	 CONCOMBRE À LA CRÈME ⁽⁷⁾
			 FILET DE COLIN SAUCE DIEPPOISE ⁽²⁻⁴⁻⁷⁻¹⁰⁾	CURRY DE LÉGUMES, LENTILLES ET BOULGOUR ⁽⁴⁻⁸⁾
			 CAROTTES VICHY ET COQUILLETES AU BEURRE ⁽⁴⁻⁷⁾	CARRÉ FRAIS ⁽⁷⁾
			YAOURT AUX FRUITS ⁽⁷⁾	FLAN PÂTISSIER ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾
LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENREDI 9
 TOMATE FARCIE À LA VOLAILLE ⁽⁴⁾ SV : TOMATE FARCIE VÉGÉTARIENNE ⁽⁴⁾	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE	 GOULASH DE BOEUF ⁽⁴⁻⁷⁾ SV : OMELETTE ⁽⁹⁾	SALADE DE TOMATES	NUGGETS DE POULET ⁽⁴⁾ SV : NUGGETS D'EPOISSON ⁽⁴⁻¹⁰⁾
 RIZ CRÉOLE ⁽⁷⁾	 GRATIN DU VIEUX PORT ⁽⁷⁻¹⁰⁾	 COQUILLETES AU BEURRE ⁽⁴⁻⁷⁾	OEUF DUR SAUCE AURORE ⁽⁷⁻⁹⁾	POMME FRITES
ÉDAM ⁽⁷⁾	YAOURT NATURE SUCRÉ ⁽⁷⁾	CAMEMBERT ⁽⁷⁾	HARICOTS VERTS VAPEUR ⁽⁷⁾	MIMOLETTE ⁽⁷⁾
COMPOTE POMME	PALMIER ⁽⁴⁻⁶⁾	BANANE	PETIT SUISSE SUDRÉ ⁽⁷⁾	POMME
LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENREDI 16
JAMBON BLANC SV/SP : OMELETTE ⁽⁹⁾	POTAGE D'HIVER ⁽⁵⁻⁷⁾	OEUFS DURS SAUCE AURORE ⁽⁴⁻⁹⁾	MUSEAU VINAIGRETTE ⁽³⁾ SV/SP : SARDINE ⁽¹⁰⁾	BETTERAVES ROUGES PERSILLÉES
 FUSILLI AU BEURRE ⁽⁴⁻⁷⁾	OMELETTE ⁽⁹⁾	GRATIN DE PATATE DOUCE ET POMMES DE TERRE ⁽⁷⁾	HACHIS PARMENTIER ⁽⁴⁷⁾ SV : HACHIS BRUXELLOIS ⁽⁴⁻⁷⁾	FILET DE SAUMON À LA NORMANDE ⁽⁷⁻¹⁰⁻¹²⁾
CHANTENEIGE ⁽⁷⁾	CAROTTES VICHY ET POMMES DE TERRE VAPEUR ⁽⁷⁾	 BRIE FERMIER ⁽⁷⁾	 SALADE VERTE	COURGETTES SAUTÉES ET POMMES DE TERRE VAPEUR ⁽⁷⁾
LIÉGEOIS VANILLE CARAMEL ⁽⁷⁾	BANANE	 FRUITS DIVERS	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT ⁽⁶⁻⁷⁾	TARTE AUX POMMES ⁽⁴⁻⁷⁾
LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENREDI 23
CHILI SIN CARNE ⁽⁷⁾	DUO DE CAROTTE ET CÉLERI ⁽⁵⁾	 FILET DE COLIN À LA CRÈME ⁽⁷⁻¹⁰⁾	SALADE DE TOMATES	 SAUTÉ DE BOEUF AUX OIGNONS ⁽⁴⁾ SV : OMELETTE ⁽⁹⁾
 RIZ CRÉOLE ⁽⁷⁾	 ESCALOPE DE POULET FORESTIÈRE ⁽⁴⁻⁷⁾ SV : STEACK FROMAGER ⁽⁴⁻⁷⁾	POMME DE TERRE PERSILLÉES	 AIGUILLETTE DE POULET AU PAPRIKA SV : BOULETTES SARRASIN LENTILLES AUX LÉGUMES ⁽⁴⁻⁵⁾	RÖSTI POMMES DE TERRE - LÉGUMES ⁽⁴⁾
COMPOTE DE POMME	HARICOTS VERTS ET POMME DE TERRE VAPEUR ⁽⁷⁾	CAMEMBERT ⁽⁷⁾	BLÉ À LA JULIENNE DE LÉGUMES ⁽⁴⁻⁵⁻⁷⁾	 TOMME DE VACHE FERMIERE ⁽⁷⁾
GALETTE BRETONNE ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾	BANANE	CRÈME DESSERT AU PRALINÉ ⁽⁷⁾	YAOURT NATURE SUCRÉ ⁽⁷⁾	POMME
LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENREDI 30
 SAUCISSE PUR VOLAILLE ⁽⁴⁾ SV : NUGGETS DE POISSON ⁽⁴⁻¹⁰⁾	RADIS AU BEURRE ⁽⁷⁾	OEUF DUR SAUCE AURORE ⁽⁷⁻⁹⁾	 CONCOMBRE À LA CRÈME ⁽⁷⁾	 MACARONI BOLOGNAISE ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾  SV : SPAGHETTI BOLO VÉGÉTALE ⁽⁴⁻⁷⁾
CHOUX DE BRUXELLES SAUCE AU BEURRE ET POMMES DE TERRE PERSILLÉES ⁽⁷⁾	GRATIN DE POMMES DE TERRE SAUCE AIL ET FINES HERBES ⁽⁷⁾	 RIZ AUX PETITS LÉGUMES ⁽⁵⁻⁷⁾	 FILET DE LIEU SAUCE AURORE ⁽⁴⁻⁷⁻¹⁰⁾	 SALADE VERTE
ÉDAM ⁽⁷⁾	YAOURT AROMATISÉ ⁽⁷⁾	 COMTÉ ⁽⁷⁾	 ÉPINARDS À LA CRÈME ET POMMES DE TERRE VAPEUR ⁽⁴⁻⁷⁾	CARRÉ FRAIS ⁽⁷⁾
LAIT GÉLIFIÉ CARAMEL ⁽⁷⁾	GALETTE BRETONNE ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾	BANANE	POIRE AU SIROP	CRÈME DESSERT À LA VANILLE ⁽⁷⁾

En raison de contraintes liées aux approvisionnements et afin de limiter le gaspillage alimentaire, nous pouvons être amenés à modifier les menus. Ces menus sont consultables sur le site de la ville : www.ville-barentin.fr

LES 14 ALLERGÈNES MAJEURS

1 - Arachide

2 - Crustacés

3 - Fruits à coques

4 - Gluten

5 - Céléri

6 - Soja

7 - Lait

8 - Moutarde

9 - Oeufs

10 - Poisson

11 - Mollusques

12 - Sulfités

13 - Lupin

14 - Sésame

Légende

 Produit de saison

 Produit BIO

 Label rouge

 Menu végétarien

 Produit de la région

 France AgriMer Aide UE

 Viande bovine Française

 Indication géographique protégée

 Appellation d'origine protégée

 Pêche durable

Gilles AMANIEU

Adjoint au Maire en charge de l'éducation et de la culture

